

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Usługi  
„Całodniowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego PCUZ - ZOZ S.A.”**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Polkowickie Centrum Usług Zdrowotnych -ZOZ S.A.

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 390760852

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Kard. B. Kominka 7

**1.5.2.) Miejscowość:** Polkowice

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 59-101

**1.5.4.) Województwo:** dolnośląskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL516 - Legnicko-głogowski

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zamowieniapubliczne@pcuz.eu

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.pczuz.pl

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-2a3a76d5-d592-11ee-a3b5-e25d731b0da9>

**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Podmiot leczniczy - przedsiębiorstwo prowadzące działalność medyczną

**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Zdrowie

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Nie

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

„Całodniowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego PCUZ - ZOZ S.A.”

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-2a3a76d5-d592-11ee-a3b5-e25d731b0da9

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00300415

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-04-24

**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2024/BZP 00005049/05/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Całodniowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego PCUZ - ZOZ S.A.

**2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Nie

**2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:**  
Tak

**2.14.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00224004

**SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ**

**3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną** Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

**SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**4.1.) Numer referencyjny:** DZP-10/2024

**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie

**4.3.) Wartość zamówienia:** 294044,00 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie: Całodniowego żywienia pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego PCUZ - ZOZ S.A., a w szczególności przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów ZOL w Polkowicach ul. K. B. Kominka 7 oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Usługa będzie realizowana 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

II. Warunki realizacji przedmiotu umowy

1. Wykonawca będzie świadczyć usługę żywienia chorych w sposób ciągły we wszystkie dni tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

1) świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w ZOL Zamawiającego,

2) posiłki będą przygotowywane zgodnie z normami HACCP, oraz zasady GMP i GHP, Ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,

3) prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,

4) zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu upoważnionego pracownika Zamawiającego.

5) dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu: śniadanie: 7.00 – 8.30 obiad wraz z kolacją: 11.30 – 12.30. Dostawy posiłków mogą odbywać się wcześniej niż wskazane pory dostaw wyłącznie po uzgodnieniu z Zamawiającym;

6) zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków i napojów:

- zupa - temp. nie niższa niż 75 °C (+/- 2 °C)

- napoje gorące – temp. nie niższa niż 75 °C(+/- 2 °C)

- drugie danie – temp. nie niższa niż 65 °C (+/- 2 °C)

- sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°C(+/- 2 °C) Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.

7) codziennego odbierania resztek żywnościowych o kodzie odpadu 20 01 08 oraz zapewnienia szczelnie zamykanych pojemników na kółkach do transportu odpadów. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się codziennie:

- ze śniadania odbiór po przywiezieniu obiadu

- z obiadu i kolacji odbiór w następnym dzień.

8) utylizacji ww. odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych. Wykonawca z chwilą podpisania umowy dostarczy potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię umowy z firmą zajmującą się utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. W przypadku utraty ważności w/w dokumentu w trakcie trwania umowy - przedłożenie nowej umowy z firmą odbierającą odpady w miesiącu upływu ważności. Nie zrealizowanie tego obowiązku może być powodem rozwiązania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy

9) mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie,

10) pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansową w przypadku wykrycia nieprawidłowości w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.

11) posiadania polisy OC w zakresie odpowiedzialności z tytułu realizacji niniejszej umowy przez cały okres trwania umowy,

12) ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,

13) dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,

14) współpracy z Zamawiającym w zakresie prawidłowej realizacji umowy oraz postępowania w przypadku awarii u Wykonawcy

15) przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem

- wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,
- 16) przekazywania kopii protokołu po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawnioną Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,
3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
4. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty.
5. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków,
6. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
7. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku, o którym mowa w ust. 6, w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie zachowania reżimu sanitarnego.
8. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w ogłoszeniu. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
10. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika.
11. Roczna ilość osobodni żywienia wynosi 9516 posiłków (osobodzień- stawka dzienna żywienia rozumiana jako 3 posiłki dziennie we wszystkich dietach z zastrzeżeniem jak poniżej.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.
13. Zamawiający przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp w wysokości do 20% zamówienia podstawowego.
- III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zgodnie z SWZ.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

**5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania:** Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

## SEKCJA VI OFERTY

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 2

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 2

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 2

**6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego:** 0

**6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG:** 0

**6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt:** 0

**6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt:** 0

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 265020,60 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 266448,00 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 265020,60 PLN

**6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną:** Nie

**6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową:** Nie

## SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

**7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia:** Nie

**7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy:** Średni przedsiębiorca

**7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:**

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** "NIRO" Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 390444513

**7.3.3) Ulica:** Ścinawska 37

**7.3.4) Miejscowość:** Lubin

**7.3.5) Kod pocztowy:** 59-300

**7.3.6.) Województwo:** dolnośląskie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

**7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?:** Tak

**7.4.1.) Informacja o częściach zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz nazwy ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani:**

Pomoc przy zmywaniu termosów, pomoc przy transporcie.  
Podwykonawca nieznany na etapie składania ofert.

## **SEKCJA VIII UMOWA**

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2024-04-18

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 265020,60 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** 12 miesiące